

Por: Miguel Ángel Mateos



Canapé de Ajo confitado, y frambuesas



DIFICULTAD
BAJA



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEA



Nº DE COMENSALES
10

Ingredientes

- 6 dientes de ajo blanco Big Garlic
- 2 frambuesas liofilizadas
- 200 ml Aceite de oliva
- 1 lámina de pan tramezzini blanco
- 100 gr de crema de queso
- 4 almendras crudas peladas

Paso a Paso

1. Colocamos los dientes de ajo en un cazo cubiertos de aceite a fuego bajo, hasta que estén tiernos. Después, los escurrimos y los trituramos con la ayuda de un tenedor, hasta obtener una crema.

2. Trabajamos con una cuchara un poco la crema de queso y con la misma, untamos bien el tramezzini entero.

Espolvoreamos con las frambuesas aplastadas y también con las almendras cortadas a cuchillo muy finas.

3. Cortamos en rectángulos alargados y en cada uno, en cada punta, colocamos un botón de puré de ajo blanco confitado y servimos.

TERMINADO DEL PLATO:

4. En una bandeja, colocamos bien centrados y en línea recta, nuestros canapés de puré de ajo confitado.

CONSEJOS DEL CHEF:

- El aceite de confitar el ajo, lo podemos utilizar para otras elaboraciones como pueden ser para platos de pescados, para sofritos...
- En vez de rectangulares, podríamos hacer diferentes cortes y formas con cortapastas.
- Para poder cortar bien con el cuchillo, una vez untado de queso, lo podemos guardar 5 minutos en la nevera.